

OGG Bulletin

Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern | Société d'économie et d'utilité publique de Berne

Seite 2

Editorial

Ab Seite 3

Boden & Ernährung

BEA 2017

OGG-Award

«Restenlos glücklich»

Ab Seite 7

Soziale Dienstleistungen

Verein AUL

Betreutes Wohnen

Job Caddie Bern

Seite 11

Kurzmitteilungen

Seite 12

Agenda

Zum 1. Geburtstag des
Themenkochbuches «Restenlos
glücklich» empfehlen wir
«Nudelküchlein mit Lauch».
Rezept auf Seite 6.



Von der Vision zum Netzwerk

Auf der Titelseite des Bulletins 4/2013 prangte ein Spinnennetz mit glänzenden Tauperlen. Im Inhalt informierten wir über die neue Ausrichtung der OGG: Wir hatten den heutigen Bereich Boden & Ernährung ins Leben gerufen und uns damit nichts Geringeres auf die Fahne geschrieben, als einen Beitrag zur Verbesserung der Welt-ernährung leisten zu wollen – mit einer klaren Vision, wie damals vor mehr als 250 Jahren, als die OGG mit dem Ziel gegründet wurde, die Ernährungssituation zu verbessern. Dieses Ziel verfolgen wir heute noch, indem wir uns mit gesellschaftlich relevanten Herausforderungen rund ums Ernährungssystem befassen.

Im folgenden Strategieprozess erstellten wir eine konkretere «Skizze», wir krepelten das Organigramm um und packten die ersten spannenden Projekte an. Gut drei Jahre später und viele Erfahrungen reicher sind wir davon überzeugt, wirklich auf dem richtigen Weg zu sein.

Diese selbstbewusste Aussage möchte ich am Beispiel der Stossrichtung «Food Waste reduzieren» erläutern. 2013 haben wir festgestellt, dass Lebensmittelverschwendung eine grosse gesellschaftliche Herausforderung darstellt. Anfang 2014 durfte ich als Zaungast im Rahmen der Stakeholderdialoge der Bundesämter viele interessante Kontakte knüpfen. Dabei lernte ich unter anderen João Almeida kennen. Seine Überzeugung: «Man muss die Lebensmittel lieben!», passt bestens zur OGG – und João selber natürlich auch, weshalb wir

ihn schon bald als Vorstandsmitglied gewinnen konnten.

In derselben Zeit starteten wir ebenfalls das Buchprojekt «Restenlos glücklich!» – ein erstes ganz konkretes Produkt der OGG, das inzwischen weitherum bekannt ist. Wir haben bereits mehr als 3000 Bücher verkauft! Trotz – oder vielleicht sogar wegen – des digitalen Zeitalters scheint ein Buch, das man anfassen und in dem man blättern kann, immer noch attraktiv zu sein. Wenige Monate später halfen wir einigen Jungunternehmerinnen und -unternehmern finanziell und fachlich, das Projekt «Äss-Bar Bern» auf die Beine zu stellen. Seit der Ladeneröffnung im März 2015 konnten rund 100 Tonnen Brot- und Confiseriewaren «frisch von gestern» verkauft werden – anstatt weggeworfen zu werden. Bereits wird über einen zweiten Laden nachgedacht: Wird er in Bern, Biel oder Burgdorf eröffnet? Als Fortsetzung zum Buch wollen wir mit dem Projekt «Null-Resten-Küche» Kochkurse anbieten und die strategische Partnerschaft mit dem Verein foodwaste.ch ausbauen.

Und was ist mit der OGG als Verein passiert? Wir haben viele Menschen und andere Organisationen kennen gelernt und konnten uns im Rahmen von Partnerschaften und gemeinsamen Projekten verbinden. Wir sind Teil eines grossen Netzwerkes geworden, das mit vielen Perlen bestückt ist. Und getreu dem Vorbild der fleissigen Spinne bauen wir unermüdlich weiter an unserem Netz: Faden für Faden, Projekt für Projekt. ■

Franz Hofer
Geschäftsführer



BEA 2017, wir kommen! Sie hoffentlich auch.

Einmal ist keinmal, haben wir uns gesagt, und uns auch dieses Jahr einen Standplatz an der BEA gesichert. Die beliebte Publikumsmesse findet vom 28. April bis 7. Mai 2017 statt. Mit der neu konzipierten Ausstellung des Vereins foodwaste.ch und weiteren Aktivitäten wollen wir zusätzlichen Diskussionsstoff zur Sonderausstellung im Grünen Zentrum liefern, welche die naturnahe und umweltschonende Landwirtschaft thematisiert.

Letztes Jahr war ein aussergewöhnliches Jahr für die OGG, machten wir doch an der BEA erstmals ein breiteres Publikum auf unsere neue Positionierung aufmerksam – zusammen mit der grossen Food-Waste-Ausstellung, dem druckfrischen Themenkochbuch «Restenlos glücklich» und Mirko Buris Kochshows. Bei solchen Grossanlässen besteht leider auch die Gefahr, dass man im allgemeinen Getöse etwas unterzugehen droht. Das Gegenteil war der Fall: Unser Stand wurde erfreulich gut besucht, wir konnten viele neue wertvolle

Kontakte knüpfen und spannende Gespräche führen, was sich auch durch den Mitgliederzuwachs und in den Verkaufszahlen des Buchs zeigt.

Halb so viel Platz

Während 2016 eine einmalige Chance bestand, eine Fläche von über 100 m² mit der Food-Waste-Ausstellung zu bespielen, stehen uns dieses Jahr nur noch 60 m² zur Verfügung. Dies stellt eine Herausforderung an die Standgestaltung dar, eine Herausforderung, die wir gerne annehmen, wollen wir doch mit einem kleinen, aber feinen Auftritt auf uns aufmerksam machen – und natürlich mit publikumswirksamen Aktivitäten.

Unser Glück, dass die Food-Waste-Ausstellung des Vereins foodwaste.ch – die 2016 ein so positives Echo ausgelöst hatte und die wir deshalb allen Interessierten wieder zeigen wollen – vollständig überarbeitet wurde und sich nun als kompakte Wanderausstellung präsentiert. Inhaltlich wurden keine Kompromisse eingegangen; in abgespeckter Form macht sie aber eine unerhört gute

Figur. Die neue Ausstellung wurde für Schulen konzipiert und kann von diesen oder Privaten gemietet werden.

Doppelt so viel Attraktion

Die OGG sieht sich bekanntlich als Teil eines wachsenden Netzwerks und als Förderin von gesellschaftlich relevanten Ideen und Konzepten. Darum werden wir dieses Jahr einigen Partnern jeweils für zwei bis drei Tage eine Plattform geben, um deren Produkte oder Projekte zu präsentieren. Nach heutigem Stand werden dies unter anderem die beiden OGG-Award-Gewinner 2016, «Radiesli» und «Muda Rejuice», sowie die Äss-Bar Bern. Mit weiteren Überraschungsgästen darf gerechnet werden. Kurz: Besuchen Sie uns an der BEA – es lohnt sich. Und bevor Sie sich für einen bestimmten Tag entscheiden, werfen Sie doch einen Blick auf unsere Website, um sich über das Tagesprogramm an unserem Stand zu informieren. Bis bald. Wir freuen uns. ■

*Stefan Bosshardt
Leiter Kommunikation & Support*



Der OGG-Stand an der BEA 2017 befindet sich im hinteren Teil des Grünen Zentrums (Halle 11)

Innovative Ideen, nachhaltige Projekte

Die OGG Bern setzt im Bereich Boden & Ernährung auf innovative Lösungsansätze, um die Herausforderungen an unser Ernährungssystem anzugehen. Mit der Verleihung des OGG-Awards will sie Jungunternehmen oder neue Projekte fördern, die sich mit neuen Ideen für ein nachhaltiges Ernährungssystem einsetzen.

An der 2. Preisverleihung im November 2016 in Bern wurden 18 Projekte präsentiert. Die Spannweite reichte von der Nutzung von Drohnenlarven und -puppen als Nahrungsmittel («Beezeria»), einer Plattform für Essen bei Privatpersonen (margr.it), dem Projekt «Ygmachts & So» vom Biohof Heimenhaus in Kirchlindach BE, dem Projekt «Stadtmilch» in Zürich bis hin zur Vermarktungsplattform «Flora».

Der Jury-Award 2016 in der Höhe von 10 000 Franken ging an das Projekt «Huhn und Ei» vom Radieslihof in Worb BE. Das Start-up-Unternehmen «Muda Rejuice» gewann den mit 2 000 Franken dotierten Publikumspreis.

Radieslihof mit «Huhn und Ei»

Gut 30 Zweinutzungshühner aus einer Kreuzung der Rassen «Schweizerhuhn», einer alten Schweizer Rasse, und «Rhode Islands» leben seit März 2016 auf dem Radieslihof in Worb BE. Die Initiantinnen Marion Salzmänn und Ursina Thöndury wollen nicht nur die Eier der Legehennen, sondern auch ihre «Brüder» als Mastgüggeli sowie das Suppenhuhn vermarkten. Wer für 200 Fr./Jahr ein Abo löst, bekommt rund 170 Eier pro Jahr und etwa alle drei Jahre ein Suppenhuhn

und ein Mastgüggeli (Letzteres für 25 Fr./kg). Zwei Bedingungen müssen aber noch erfüllt werden. Wer Produkte vom Radieslihof beziehen will, muss sich mit mindestens zwei Anteilscheinen à je 250 Fr. beteiligen. Und wer ein Eier-Abo hat, muss an zwei Halbtagen pro Jahr auf dem Hof bei der Arbeit helfen. So können die Konsumenten einen Bezug zu den Produkten aufbauen.

Dass die Konsumenten bei der Produktion der Lebensmittel mitwirken, ist beim Radieslihof zentral. Er ist ein Kind der Bewegung zur Vertragslandwirtschaft. Seit fünf Jahren wird in Worb gemeinsam Gemüse angebaut. Über 200 Personen sind dem Verein beigetreten, über 100 Personen oder Familien haben ein Gemüse-Abo gelöst. Das Gemüse-Abo verdient seinen Namen «Dein Gemüse kennt dich», denn dafür müssen jährlich acht Halbtage Mitarbeit auf dem Hof geleistet werden. Geliefert wird das Gemüse wöchentlich in verschiedene Depots in der Stadt und Agglomeration Bern.

Ermöglicht hat diese Landwirtschaftsinitiative Ueli Leibundgut. Er hat zuerst 50 Aren für das Gemüsefeld zur Verfügung gestellt, seit Anfang 2016 hat er den 10-ha-Betrieb an eine GmbH verpachtet, die sich aus Biologin und Landwirt Niculin Töndury, Gymnasiallehrerin Ursina Töndury, Naturpädagogin Marion Salzmänn und Gemüsegärtnerin Anna-Katharina Zbären zusammensetzt. Nun ist auf dem Radieslihof eine Mutterkuhherde im Aufbau, bereits sind 30 Hochstammbäume gepflanzt worden und der Hof wird auf Knospelandbau (Bio) umgestellt.

Die OGG will mit ihrem Award nicht nur die Haltung der Zweinutzungshühner auszeichnen, sondern auch die «feine Gemeinschaft», die hinter der Landwirtschaftsinitiative Radieslihof steht. Hinter dem Projekt, das neue Wege geht, steckt sehr viel Eigenleistung.

www.radiesli.org
www.huhnmitbruder.ch



Verpächter Ueli Leibundgut, OGG-Award-GewinnerInnen Ursina Töndury, Marion Salzmänn, Renato Töndury und OGG-Geschäftsführer Franz Hofer (v.l.) im Hühnergehege des Radieslihofs.

Muda Rejuice: Säfte statt Biogas

Das Start-up-Unternehmen Muda Rejuice lanciert haben Yves Lagrebi, Fabrizio Banz, Elena Ali und Joëlle Estermann, die an der HAFL in Zollikofen BE Lebensmittelwissenschaften studieren. Die Säfte werden aus Frucht- und Gemüseteilen hergestellt, die ansonsten in der Biogasanlage landen würden, obwohl sie noch absolut einwandfrei und geniessbar seien. Die Früchte werden von Muda Rejuice direkt aus der Industrie gesammelt, gekühlt transportiert und in der Mosterei von Theo Wanner, Etzelkofen BE, verarbeitet. Den Säften werden

weder Zucker noch Verdickungsmittel noch andere Zusatzstoffe beigefügt. Es sind reine gepresste Früchte, die «gerettet» wurden – pro Flasche mindestens 500 g. Innerhalb von vier Monaten konnten zwei Tonnen Frucht- und Gemüseteile verarbeitet werden. Erhältlich sind die Säfte im Detailhandel und in der Gastronomie in der Region Bern-Solothurn.

www.mudasaft.ch

*Daniel Salzmann
gekürzte Version aus dem
«Schweizer Bauer» vom 9. 11. 2016*



Jede Flasche MUDA-Saft enthält mindestens 500 g reine gepresste, vor der Entsorgung gerettete Früchte.

«Restenlos glücklich» – ein kleines Erfolgsrezept?

Im April 2016 wurde das Themenkochbuch «Restenlos glücklich» lanciert. In weniger als einem Jahr konnten wir über 3000 Exemplare absetzen. Einen solchen Erfolg hätten dem Buch selbst in Fachkreisen nur wenige zugebraut. Handelt es sich um eine Frage der richtigen Zutaten?

Das Rezept scheint einfach: Man nehme die Überzeugung, dass Food Waste ein Zivilisationsproblem der industriellen Gesellschaft ist, an dem sich etwas ändern muss, belege mit Fakten, dass ein grosser Teil der Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten entsteht, lasse kreative Menschen zusammenarbeiten, gebe reichlich Lösungen zur Vermeidung von Food Waste dazu, würze das Ganze mit kulinarischer Lebensfreude

und richte es frisch und frech an – schon hat man ein sinnstiftendes und unterhaltsames Buch mit leckeren Rezepten, Tipps und Geschichten – ein attraktives Buch, das man immer wieder gerne in die Hand nimmt und wie ein feines Essen geniesst.

Den Nerv der Zeit getroffen

Bei aller Vision, Strategie, Planung und bei aller Überzeugung, dass immer mehr Menschen ihren Anteil dazu beitragen wollen, um der Lebensmittelverschwendung Einhalt zu gebieten: Der Erfolg von «Restenlos glücklich» war so nicht planbar, und es war sicher auch etwas Glück dabei. Offensichtlich passt das Buch aber in eine Zeit, in der eine Bewegung mit einer Gemeinschaft (Neudeutsch: Community) herangewachsen ist, die

ohne Mahnfinger und Moralinsäure, aber mit umso mehr Freude und Lust etwas bewegen will. Was uns noch mehr freut, ist die Tatsache, dass die Nachfrage nach dem Buch auch nach einem Jahr immer noch gross ist – ganz besonders im Buchhandel. Dies vielleicht auch deshalb, weil die Medien «Restenlos glücklich» im Zusammenhang mit Ressourcen- und Ernährungsthemen immer noch gerne als konkrete Lösung erwähnen (auf www.ogg.ch ist ein umfassender Pressespiegel aufgeschaltet).

Mirko Buri – ein glaubwürdiger Botschafter

Der Hauptgrund für den Erfolg des Buchs liegt aber wohl in seiner ungekünstelten, authentischen Aufmachung. Das wundert uns wenig, kennen wir doch die Menschen, die



hinter «Restenlos glücklich» stehen. Alle sind sie vom Thema überzeugt und entsprechend hochmotiviert. An erster Stelle natürlich der Anti-Food-Waste-Koch und Themen-Botschafter, Mirko Buri, der durch seinen Tatendrang und seine unterhaltsame Art dem Buch ein sympathisches und vor allem glaubwürdiges Gesicht gibt.

Kochkurs «Null-Resten-Küche» – die logische Fortsetzung

Konkrete Lösungen sind integraler Teil unseres Schaffens – und das Thema Food Waste noch lange nicht gelöst. Deshalb führten wir als Pilotprojekt in Bern einen zweiteiligen Kochkurs unter dem Titel «Null-Resten-Küche» durch. Geleitet wurde dieser von der Hauswirtschafts-Dozentin Ursula Brönnimann. Die Rückmeldungen der Teilnehmenden waren sehr positiv – über weitere Durchführungen des Kurses informieren wir bald auf www.ogg.ch oder im Bulletin. ■

*Stefan Bosshardt
Leiter Kommunikation & Support*

Das Rezept zum Titelbild

Nudelküchlein mit Lauch

Nudeln machen sich in der Muffinform ganz hervorragend – und fast von selbst. Ein Salat dazu und fertig ist das Znacht.

HAUPTGERICHT

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten

1 Muffinform mit 12 Vertiefungen

ZUTATEN

Butter

250 g Lauch

1 grosse Zwiebel

1 Knoblauchzehe

50 g Bündnerfleisch

1 EL Butter

2 dl Milch

125 g Frischkäse, z. B. Mascarpone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Eier

250 g gekochte Nudelresten

60 g Reibkäse, z. B. Sbrinz



Lauch halbieren, in feine Streifen schneiden und unter fließendem Wasser gut abspülen. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden.

Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, Lauch dazugeben und 2–3 Minuten unter Rühren braten. Milch und Frischkäse begeben und aufkochen. Bündnerfleisch unter die Masse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfanne vom Herd nehmen. Eier aufschlagen und mit den Nudeln zur Masse geben. Muffinform mit Butter gut einfetten, Lauch-Nudel-Masse in die Formen füllen und mit Käse bestreuen. In der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen. Nudelküchlein aus der Form lösen und servieren. Dazu passt Salat mit Haselnuss-Vinaigrette. Rezept siehe Seite 108 von «Restenlos glücklich».

TIPPS

Nudelküchlein lassen sich aus vielerlei Zutaten kreieren. Wer kein Fleisch isst, lässt einfach das Bündnerfleisch weg. Wie wärs mit einer Sommervariante mit Mozzarella und Cherrytomaten?

Neuer Verein aus der Taufe gehoben

Die 2008 durch die OGG gegründete und seither erfolgreich geführte «Anlaufstelle Überlastung Landwirtschaft» wurde im Oktober 2016 in einen neuen, gleichnamigen Verein überführt. Der eigenständige und breit abgestützte Verein AUL hat seine operative Tätigkeit Ende Dezember 2016 unter Präsident Markus Roder und mit der psychologisch ausgebildeten operativen Leiterin, Béatrice Jungo, aufgenommen.

Am ersten Treffen mit den bisherigen Kontaktpersonen nahmen auch potenzielle neue Kontaktpersonen teil, welche sich aufgrund der Medienberichte bei der AUL gemeldet hatten. In einer nächsten Phase geht es darum, die Weiterbildungsmöglichkeiten, den Erfahrungsaustausch und den fachlichen Support zu organisieren. Ein weiteres Ziel ist es, die Ansprechpersonen (Telefondienst) an einem Treffen zusammenzuführen, über das Beratungsprotokoll zu orientieren und die Triage der eingehenden Anrufe zu koordinieren.

Die Pressemitteilungen im «Schweizer Bauer» und in anderen Medien haben ein grosses Echo ausgelöst. Bereits im Januar 2017, dem ersten Betriebsmonat der neuen AUL, wurden zehn Anrufe mit folgenden Themen bearbeitet: grosse finanzielle Engpässe, hohe Arbeitsbelastung, Überlastung infolge psychischer Erkrankung oder krankheitsbedingter Arbeitsunfähigkeit und Generationenkonflikte. Den Betroffenen konnte sogleich eine erste Unterstützung angeboten werden.

Das Führen eines Bauernbetriebs verlangt neben der Liebe zu den Tieren und der Natur viel Führungsgeschick. Betrieb, Familie und Eigentum sind eng miteinander verknüpft und beeinflussen sich gegenseitig stark. Sich anbahnende Probleme sollten deshalb möglichst rasch angegangen werden. Die grosse Belastung, die scheinbare Ausweglosigkeit und der Anspruch, sich selber helfen zu wollen, verhindern leider häufig, rechtzeitig Aussenstehende um

**Anlaufstelle Überlastung
Landwirtschaft
079 200 00 44**

Montag – Samstag
von 8.00 bis 20.00 Uhr

Hilfe anzufragen, um die Situation zu entflechten und konkrete Handlungsschritte zu definieren.

Ein Telefonanruf bei der AUL kann Klarheit über die eigene Situation bringen, Zuversicht schaffen und zudem Mut machen, die Probleme Schritt für Schritt anzugehen und in den Griff zu bekommen. Das Angebot der AUL umfasst nebst der telefonischen Beratung auch die Unterstützung durch eine Kontaktperson vor Ort, welche ehrenamtlich und vertraulich die Hilfesuchenden auf ihrem Weg zu einer Lösungsfindung begleitet. ■

*Béatrice Jungo
Leiterin AUL*



Béatrice Jungo

Die neue Geschäftsstellenleiterin der AUL stellt sich vor

Seit bald 13 Jahren lebe ich mit meinem Sohn in Evillard in einer ländlichen Umgebung und trotzdem stadtnah. Auf dem zweiten Bildungsweg studierte ich angewandte Psychologie in Zürich. Meine mehrjährige Berufserfahrung als Angestellte und Selbständige in den Bereichen Beratung und Bildung kann ich nun bei der AUL gezielt einbringen.

Als Leiterin AUL bin ich sowohl für die Anlaufstelle als auch für die Organe des Vereins tätig. Ich definiere die Abläufe der Anlaufstelle, erstelle den Leitfaden für das Beratungsprotokoll, erledige alle anfallenden administrativen Aufgaben und pflege Netzwerkkontakte. ■

Im Rahmen des Betreuten Wohnens in Familien (BWF) lebt Herr Dominique Buri bei Gastfamilie Anna und Rudolf Liechti in Röthenbach i.E. BWF-Beraterin Margaretha Leuenberger hat sie im Januar 2017 besucht und über ihre Erfahrungen gesprochen und fotografiert.

Interview mit Gastfamilie Liechti

Seit 2010 lebt Herr Buri bei Ihnen. Bestimmt erinnern Sie sich noch an den Beginn des Betreuungsverhältnisses. Wie hat sich der Alltag mit dem neuen Familienmitglied verändert?

Die ersten Tage waren besonders wichtig, um unseren Gast, Dominique Buri, kennenzulernen. Damit er sich bald zuhause fühlt, wollten wir rasch herausfinden, was wir zu seinem Wohlbefinden beitragen können. Natürlich sind verschiedene Interessen und Gewohnheiten aufeinandergetroffen, und so herrschte zuerst noch eine gewisse Zurückhaltung. Dominique Buri erzählte uns aus seinem bisherigen Leben, was für uns neu und interessant war. Andererseits konnten wir ihm unseren Alltag näherbringen und er hat unseren Landwirtschaftsbetrieb kennengelernt.

Was ist wichtig, wenn man einen Gast begleitet?

Die Erfahrung hat uns gelehrt, Veränderungen und Neues frühzeitig mitzuteilen, so dass der Gast genügend Zeit hat, sich darauf vorzubereiten, und sich nicht überrumpelt fühlt. Sehr wichtig ist zudem ein angenehmer Umgangston miteinander, wobei das bei uns auch ohne Gast allgemein üblich ist.

Welche Entwicklung konnten Sie beobachten, seit Herr Buri bei Ihnen lebt?

Dominique Buri hat schon von Beginn an viel und oft über seine Vergangenheit gesprochen, so dass er sie schon

bald erfolgreich verarbeitet hatte. Anschliessend hat er sich auf seine Zukunft konzentriert. Er hat schrittweise die Rollerprüfung in Angriff genommen, die er dank seiner grossen Ausdauer mit Erfolg bestanden hat. Danach hat er sich für eine auswärtige Tätigkeit interessiert und einen geschützten Arbeitsplatz im Transfair in Thun gefunden. Seit dreieinhalb Jahren fährt Dominique mit dem Roller nach Thun zur Arbeit. Wegen des Arbeitsweges interessiert er sich nun auch für die Wettervorhersage und verfolgt das Tagesgeschehen.



Anna und Rudolf Liechti im Käsekeller

Es ist schön, Dominique Buri in unserer Familie zu haben. Er hat sich gut bei uns integriert und wir danken ihm für seine rücksichtsvolle Arbeit, besonders mit unseren Ziegen. ■

Betriebsspiegel

Der Betrieb der Familie Liechti befindet sich auf 850 m ü.M. in der Gemeinde Röthenbach i.E., umfasst 12,3 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 4,5 ha Wald.

Die Betriebszweige sind Milchwirtschaft, Viehzucht und Milchziegen. Im Winter wird die Kuhmilch in die Emmentaler Käserei im Dorf Röthenbach geliefert und die Ziegenmilch in der Käserei Guggisberg in Gohl verarbeitet.

Der Nutztierbestand umfasst 14 Milchkühe der Rasse Schweizer Fleckvieh, 10 Rinder und 10 Aufzuchtälber. Zudem werden 20 Gämsfarbige Gebirgsziegen gemolken und 6 Aufzuchtgitzli gehalten.

Im Talbetrieb arbeiten Rudolf und Anna Liechti, Sohn Markus und bei Arbeitsspitzen dessen Ehefrau Mirjam sowie Sohn Peter.

Im Sommer ist Rudolf Liechti als Hirt auf der Alp Oberwirtneren im Gurnigelgebiet angestellt. Weitere Arbeitskräfte auf der Alp sind seine Frau Anna und Sohn Peter, der mit Nachbar Neuhaus hauptsächlich fürs Käsen zuständig ist. Die Alp umfasst rund 90 ha und zählt im Durchschnitt 120 Sömmerungstage. Nebst dem eigenen Vieh werden zusätzlich 100 Rinder gesömmert.

Während des Sommers wird die Kuh- und Ziegenmilch in der Gemeinschaftskäserei Liechti/Neuhaus bei der Stierenhütte zu Alpkäse verarbeitet. Verkauft wird der Käse in der Stierenhütte, auf der Alp Oberwirtneren, in Lebensmittelgeschäften sowie an Stammkunden. ■

Interview mit Dominique Buri, BWF-Gast

Herr Buri, von welchen besonderen Erlenissen können Sie berichten, seit Sie bei Familie Liechti leben?

Eine Geburt im Stall, wenn ein Kälblein auf die Welt kommt – das ist immer ein Höhepunkt. Einmal konnte ich sogar bei einer schwierigen Geburt helfen; daran kann ich mich besonders gut erinnern. Sehr glücklich war ich, als ich die Rollerprüfung erfolgreich bestanden hatte. Ein besonders schönes Erlebnis war auch, als ich einmal mit dem Aebi-Terratrac fahren durfte. Und ganz speziell liebe ich im Sommer das Leben auf der Alp mitten in der Natur, zusammen mit der Gastfamilie.

Sie haben gerne Tiere. Besonders die Ziegen sind Ihnen ans Herz gewachsen. Was bedeuten sie Ihnen?

Ja, ich habe allgemein einen guten Zugang zu Tieren. Ich spreche mit ihnen. Im Ziegenstall haben wir jetzt gerade zehn Gitzi und es werden noch mehr auf die Welt kommen. Ich melke gerne Ziegen und habe mir mittlerweile auch gute Kenntnisse angeeignet. Im Ziegenstall habe ich meinen eigenen Arbeitsablauf gefunden; das macht mir Freude.

Seit einigen Jahren arbeiten Sie auch im Transfair in Thun. Wie bewältigen Sie den Arbeitsweg von rund 20 Kilometern, besonders wenn es regnet oder schneit?

Im Winter, wenn es sehr kalt ist, ist es manchmal schon eine Herausforderung. Falls das Wetter zu extrem ist, kann ich in Oberdiessbach den Zug nehmen. Bei schlechten

Strassenverhältnissen fahre ich besonders vorsichtig und langsam, denn Sicherheit geht vor. Und ich trinke keinen Alkohol, wenn ich noch fahren muss. Im Allgemeinen halte ich meinen Roller in einem guten Zustand und schaue immer, dass alles funktioniert.

Wie sieht Ihre Arbeit im Transfair aus?

Ich arbeite in der Lawinennetzproduktion, was für mich eine interessante Erfahrung ist. Da es eine aufwändige Konstruktion ist, braucht es gewisse Kenntnisse und Fertigkeiten. Zudem muss ich im Umgang mit Werkzeugen vorsichtig sein, damit ich mich nicht verletze.

Wie sehen Sie Ihre Zukunft?

Vorläufig sehe ich mich noch bei Familie Liechti. Ich fühle mich wohl hier. Und ich habe viel Abwechslung mit meiner auswärtigen Arbeit in Thun sowie dem Leben auf der Alp im Sommer. Das ist schön und tut mir gut.

Herzlichen Dank für das Interview, Herr Buri und Familie Liechti. Wir wünschen Ihnen allseits weiterhin ein gutes Miteinander sowie viel Freude und Erfolg bei Ihren Tätigkeiten. ■



Dominique Buri hat einen guten Zugang zu Tieren. Auch der Welpen fühlt sich sichtlich wohl bei ihm.



Dominique Buri kümmert sich liebevoll um die Gämbsfarbigen Gebirgsziegen der Familie Liechti

Projekt «Job Caddie Bern» erfolgreich gestartet

JOBcaddie
Unterstützung während oder
nach der Lehre

Job Caddie ist in Bern angekommen. Das Unterstützungsangebot für Jugendliche und junge Erwachsene mit Schwierigkeiten während oder nach der Lehre geht seit Januar 2017 seine ersten Schritte im Kanton Bern.

Erste Gespräche haben stattgefunden. Freiwillige Mentorinnen und Mentoren arbeiten bereits aktiv mit Lernenden zusammen. Anhand erster Erfahrungsberichte und Rückmeldungen kann durchaus von positivem Enthusiasmus gesprochen werden. Der bisher gesehene Einsatz und die Haltung aller

Beteiligten wirkt sich motivierend auf das Job-Caddie-Team aus.

Mitte Februar 2017 konnte bereits die zweite Schulung für Mentorinnen und Mentoren durchgeführt werden. Wiederum haben sich 14 Personen aus verschiedenen Berufsrichtungen angemeldet. Ziel dieses Tages war es, die Idee von Job Caddie Bern zu vermitteln, einander kennenzulernen und theoretische Inputs zu besprechen. Vor allem aber ging es darum, sich über die Herangehensweise des Angebots auszutauschen. Begegnung auf Augenhöhe zwischen den

Mentorinnen und Mentoren und den jungen Menschen war Hauptthema dieser Diskussion.

Job Caddie Bern ist bereit. Wir möchten zuhören, auf die Schwierigkeiten eingehen und zusammen mit den jungen Menschen an den von ihnen definierten Zielen arbeiten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ogg.ch > Job Caddie Bern. ■

Gérald Mathieu
Leiter Job Caddie Bern



Gérald Mathieu

Der Leiter Job Caddie Bern stellt sich vor

Aufgewachsen bin ich in Agarn, einem kleinen Dorf nahe dem Pfynwald. Schule, Lehre, Studium und 20 Jahre Fussballspielen – alles im Wallis. Mittlerweile wohne ich seit fast zehn Jahren in Bern. Welch wunderbare Stadt.

Direkt nach meiner Lehre als Polymechaniker war ich mit dem Rucksack in Ecuador und Peru unterwegs. Die Begegnungen mit Menschen aus anderen Kulturen prägten meine Sicht auf die Welt. Nach Beendigung meiner Zweitausbildung zum Arbeitsagogen habe ich während fünf Jahren mit Menschen mit einer schweren Behinderung zusammengearbeitet. Es war eine unglaublich lehrreiche und wertvolle Zeit.

Während meiner sechsmonatigen Reise von Herbst 2015 bis Frühling 2016 durch Süd- und Mittelamerika wurde mir vollends bewusst, dass ich mich weiterhin für den Menschen engagieren möchte. Diese Möglichkeit habe ich nun bei der OGG als Leiter von Job Caddie erhalten. Der ökonomische und gemeinnützige Gedanke beschäftigt mich auch in meiner Freizeit. Daher freue ich mich sehr, Teil des OGG-Teams zu sein und das Projekt «Job Caddie» hier in Bern mit aufzubauen zu dürfen.

Was ich gerne mag: Menschen, Skifahren, Zidane, Offenheit, Mexiko, Led Zeppelin, Tennisspielen, 1. FSV Mainz 05, Berge, Hüüs-wurst, José Mujica, meinen Gettibüüb, Schallplatten, Kuba, z'VW-Büsl, Sinalco, Beat Feuz, Freizeit.

Was ich weniger mag: Fenchel, nasse Socken, 5-Satz-Spiele zwischen Federer und Nadal, kalte Hände, Rassisten, Sulz, Dosenbier, Hosen anprobieren, Meeresfrüchte, Krawatten, Sonnenbrand, Zahnarzttermine. ■



Impressum

Nr. 1 / März 2017
21. Jahrgang

Mitteilungsblatt der
Oekonomischen
Gemeinnützigen Gesellschaft
Bern OGG

erscheint 4-mal jährlich

OGG Bern

Erlachstrasse 5, 3001 Bern
Tel. 031 560 68 00
info@ogg.ch
www.ogg.ch

Redaktion

OGG Bern

Bildnachweise ©

Titelbild: Simone Wälti
Seite 2: Hildegard Wyss
Seite 4: Daniel Salzmann
Seite 5: OGG
Seite 6: Simone Wälti
Seite 7: Therese Krähenbühl
Seiten 8, 9: Margaretha Leuenberger
Seite 10: zVg

Druck und Layout

Vögeli AG, Langnau

Auflage

1 800 Exemplare



Höchster Standard für Ökoeffektivität.
Cradle to Cradle™-zertifizierte Druckprodukte
hergestellt durch die Vögeli AG.
Bindung ausgenommen

Kurznachrichten

Beteiligung am Stiftsgarten

stifts garten

Am 19. September 2016 hat der Vorstand entschieden, dass sich die OGG an der gemeinnützigen Stiftsgarten GmbH beteiligen soll, welche westlich unterhalb der Berner Münsterplattform einen vielfältigen Garten mit ökologischem und sozialem Nutzen aufbaut. Am 6. Dezember 2016 wurde dieser Grundsatzentscheid mit der Unterzeichnung eines Vertragswerks umgesetzt. Die OGG ist somit seit dem 1. Januar 2017 neben der Initiatorin Angela Losert die zweite Gesellschafterin der gemeinnützigen Stiftsgarten GmbH. Sie unterstützt die GmbH sowohl finanziell als auch durch den Einsatz von Annekathrin Jezler als zweiter Geschäftsleiterin und Mitarbeiterin. ■

Verstärkte Zusammenarbeit mit dem Verein foodwaste.ch



Der Verein foodwaste.ch hat in den letzten Jahren das Thema Food Waste in der Schweiz auf den Tisch gebracht und mit seinen Veranstaltungen und Materialien viele Personen erreicht. Heute ist der Verein in der Schweiz eine wichtige Referenz zum Thema Food Waste.

Da sich auch die OGG in den letzten Jahren im Bereich Food Waste vielseitig engagiert hat, verstärkt sie nun ihre bisherige Zusammenarbeit mit dem Verein foodwaste.ch. Die Geschäftsstelle des Vereins wird seit Anfang Jahr bei der OGG geführt. Damit können Synergien genutzt werden und der Verein kann nach spannenden und intensiven Jahren des Aufbaus seine Projekte und Ideen mit voller Kraft vorantreiben. ■

Weiterbildung Gastfamilien BWF

«Krisenbewältigung und der Umgang mit «schwierigen» Menschen» lautete der Titel der gut besuchten Weiterbildungstagung für BWF-Gastfamilien im November 2016. Referent Dr. med. Manuel Rupp aus Basel, Psychiater und Psychotherapeut, erläuterte den 65 Teilnehmenden mögliche Verhaltensformen gegenüber «schwierigen» Menschen. Wie merkt man, dass sich beim Gast eine Krise anbahnt? Wie kann man mit diesen Vorzeichen umgehen? Welche Interventionen sind hilfreich, wenn eine Krise ohne Vorwarnung eintritt? Solche und ähnliche Fragen, mit welchen sich eine Gastfamilie im Laufe eines Betreuungsverhältnisses durchaus konfrontiert sehen kann, aber auch Fallbesprechungen zu konkret gestellten Fragen wurden analysiert und besprochen. ■

Gratulationen

Stefan Mani

Seit dem 12. März 2007 lebt Stefan Mani bei Gastfamilie Kobel in Oberburg. Wir gratulieren zum zehnjährigen BWF-Jubiläum und wünschen weiterhin alles Gute und viel Zufriedenheit.

Bruno Jost

Wir gratulieren Bruno Jost zum zehnjährigen Jubiläum als BWF-Gast. Er lebt heute bei Familie Scheuner in Süderen, vorher während acht Jahren bei Familie Jordi in Zäziwil. Auch ihm wünschen wir alles Gute und viel Zufriedenheit.

Ein Aufruf

Geschichten aus 20 Jahren Betreutes Wohnen in Familien

Das Angebot des BWF feiert 2018 sein 20-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass möchten wir alle erzählenswerten Geschichten aus dem BWF-Alltag sammeln; auch jene, welche uns im Laufe der Jahre von Gastfamilien und Bezugspersonen erzählt wurden. Darunter befindet sich manch fröhliche und lustige, manchmal skurrile oder auch nachdenklich stimmende Begebenheit.

Bitte senden Sie uns Ihre besten Kurzgeschichten per Post oder E-Mail oder rufen Sie uns an.

Die Texte sollen wertschätzend formuliert sein und eine Länge von max. 500 Wörtern aufweisen. Die Namen dürfen anonymisiert werden.

Wir behalten uns vor, die eingesandten Geschichten zu überarbeiten und zu selektionieren. Zudem können wir eine Veröffentlichung nicht garantieren.

Einsendeschluss: 18. August 2017

Kontakt: OGG Bern, BWF-Geschichten, Erlachstrasse 5, 3001 Bern

Johanna Rösti, 031 560 68 13, johanna.roesti@ogg.ch

Agenda

Freitag, 28. April – Sonntag, 7. Mai 2017

OGG-Stand an der BEA 2017

im Grünen Zentrum (Halle 11), BERNEXPO, Bern

Samstag, 29. April 2017

Mitgliederversammlung OGG

im Schlossgut, Münsingen

Donnerstag, 7. September 2017

Erfahrungsnachmittag für BWF-Gastfamilien

Montag, 18. September 2017

Sichlete auf dem Bundesplatz, Bern

Samstag/Sonntag, 11./12. November 2017

Meielisalp-Wochenende

Donnerstag, 16. November 2017

OGG-Award 2017

Donnerstag, 30. November 2017

Weiterbildung für BWF-Gastfamilien

OGG-Bulletin 2/2017

Das nächste OGG-Bulletin erscheint im Juni 2017.

Redaktionsschluss: 8. Mai 2017



Oekonomische
Gemeinnützige
Gesellschaft Bern

Erlachstrasse 5, 3001 Bern
031 560 68 00, www.ogg.ch

A Z B
3001 Bern
Post CH AG

OGG Bern
Erlachstrasse 5
3001 Bern